

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель

М.В. Крицкая

02 2019г



Технологическая карта №

на кулинарную продукцию

Бабка картофельная «Школьная»

по СТБ СТБ 1210 - 2010

Дата введения 1.02.2019г.

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	На 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28-29.02 с 01.03 или картофель очищен. п/ф	139.65/209,47/279,3 150.15/225,22/300,3 161.7/242,55/323,4 175.35/263.02/350,7 105/157,5/210	105/157,5/210
Мука пшеничная в/с	5/7,5/10	5/7,5/10
П/ф свиной (котлетное мясо)охлажденный	58/87/116	58/87/116
Или п/ф свиной (котлетное мясо) замороженный	59.16*/88,74*/ 118,32*	58/87/116
Лук репчатый Или лук репчатый оч. п/ф	11,9/17,85/23,8 10/15/20	10/15/20
Морковь до 01.01 с 01.01 или морковь очищенная п/ф	12,5/18,75/25 13,3/19,95/26,6 10/15/20	10/15/20
Масло растительное	-	5/7,5/10
Масса жареной свинины и пассерованного лука с морковью	-	55/82,5/110
Соль	-	1/2/3
Масса полуфабриката	-	160/240/320
Масло растительное	-	2/3/4
Выход готового изделия:	-	130/195/260
с маслом сливочным	-	130/5;195/5;260/5
со сметаной	-	130/20;195/20;260/20

*согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции: картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде). Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного предварительно промывают в проточной воде), мелко шинкуют. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), мелко нарезают или натирают на крупной терке. Котлетное мясо п/ф свиной, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки размораживают, промывают теплой, затем холодной водой, пропускают через мясорубку. Подготовленное мясо посыпают солью и обжаривают с луком и морковью при температуре 110-120°C 5-8 минут. Подготовленный картофель протирают, добавляют муку, соль, обжаренное мясо с овощами и тщательно перемешивают. Массу выкладывают на смазанные маслом противни не более 4-5 см и запекают при температуре 220-280°C в течение 15-20 минут. При отпуске нарезают на порции и поливают растопленным сливочным маслом или сметаной. Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – запеченная картофельная масса с овощами и свиной, политая сливочным маслом или сметаной;

Цвет – корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком;

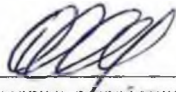
Вкус и запах – приятные, характерные для картофельной запеченной массы с привкусом жареной свинины и овощей;

Консистенция – мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
С маслом сливочным	6,6	21,7	15,0	286,92/1200,5
Со сметаной	6,3	19,75	13,85	263,12/1100,9


подпись разработчика

инженер-технолог Ларюхина О.Н.
расшифровка подписи

